

| | | | |
|---------------------------|--|--|-------------------|
| Sorte: Edamer 30 % | Charge: 148 | | Versuch: 1 |
| Messung 1: | Abgefüllter Käsefertiger: 40 (41 ist neuer Bruch) | | |
| | Bruchkühltemp | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 33,0° C (41) | | |
| | Presse: 5 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 40 | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 32,0° C (41) | | |

| | | | |
|------------|--|--|--|
| Messung 2: | Abgefüllter Käsefertiger: 41 (42 ist neuer Bruch) | | |
| | Bruchkühltemperatur: 31,1° C | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 33,0° C (42) | | |
| | Presse: 1 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 32,0° C (41) | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 32,3° C (42) | | |

| | | | |
|------------|--|--|--|
| Messung 3: | Abgefüllter Käsefertiger: 42 (43 ist neur Bruch) | | |
| | Bruchkühltemperatur: 31,2° C | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 33,0° C (43) | | |
| | Presse: 2 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 32,0° C (42) | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 32,1° C (43) | | |

| | | | |
|---------------------------|--|--|-------------------|
| Sorte: Edamer 30 % | Charge: 148 | | Versuch: 2 |
| Messung 1: | Abgefüllter Käsefertiger: 43 (44 ist neuer Bruch) | | |
| | Bruchkühltemperatur: 31,1° C | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 33,0° C (44) | | |
| | Presse: 3 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 43 | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 32,1° C (44) | | |

| | | | |
|------------|--|--|--|
| Messung 2: | Abgefüllter Käsefertiger: 44 (45 ist neuer Bruch) | | |
| | Bruchkühltemperatur: 30,8° C | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 33,0° C (45) | | |
| | Presse: 4 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 32,0° C (44) | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 32,0° C (45) | | |

| | | | |
|------------|--|--|--|
| Messung 3: | Abgefüllter Käsefertiger: 45 (46 ist neuer Bruch) | | |
| | Bruchkühltemperatur: 31,0° C | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 33,0° C (46) | | |
| | Presse: 5 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 32,2° C (45) | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 32,0° C (46) | | |

| | | | |
|---------------------------|--|--|-------------------|
| Sorte: Edamer 30 % | Charge: 189 | | Versuch: 5 |
| | | | |
| Messung 1: | Abgefüllter Käsefertiger: 10 (11 ist neuer Bruch) | | |
| | Bruchkühltemperatur: 30,8° C | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 32,5° C (11) | | |
| | Presse: 5 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 10 | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 31,3° C (11) | | |

| | | | |
|------------|--|--|--|
| Messung 2: | Abgefüllter Käsefertiger: 11 (12 ist neuer Bruch) | | |
| | Bruchkühltemperatur: 30,0° C | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 32,4° C (12) | | |
| | Presse: 1 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 31,3° C (11) | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 31,3° C (12) | | |

| | | | |
|------------|--|--|--|
| Messung 3: | Abgefüllter Käsefertiger: 12 (13 ist neuer Bruch) | | |
| | Bruchkühltemperatur: 30,5° C | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 32,4° C (13) | | |
| | Presse: 2 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 31,3° C (12) | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 31,0° C (13) | | |

| | | | |
|---------------------------|--|--|-------------------|
| Sorte: Edamer 30 % | Charge: 154 | | Versuch: 3 |
| Messung 1: | Abgefüllter Käsefertiger: 38 (39 ist neuer Bruch) | | |
| | Bruchkühltemperatur: 31,0° C | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 33,4° C (39) | | |
| | Presse: 3 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 38 | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 32,3° C (39) | | |

| | | | |
|------------|--|--|--|
| Messung 2: | Abgefüllter Käsefertiger: 39 (40 ist neuer Bruch) | | |
| | Bruchkühltemperatur: 31,0° C | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 33,4° C (40) | | |
| | Presse: 4 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 32,3° C (39) | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 32,1° C (40) | | |

| | | | |
|------------|--|--|--|
| Messung 3: | Abgefüllter Käsefertiger: 40 (41 ist neuer Bruch) | | |
| | Bruchkühltemperatur: 31,1° C | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 33,4° C (41) | | |
| | Presse: 5 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 32,1° C (40) | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 32,1° C (41) | | |

| | | | |
|---------------------------|---|--|-------------------|
| Sorte: Edamer 30 % | Charge: 189 | | Versuch: 4 |
| Messung 1: | Abgefüllter Käsefertiger: 5 (6 ist neuer Bruch) | | |
| | Bruchkühltemperatur: 30,4° C | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 32,6° C (6) | | |
| | Presse: 5 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 5 | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 32,0° C (6) | | |

| | | | |
|------------|---|--|--|
| Messung 2: | Abgefüllter Käsefertiger: 6 (7 ist neuer Bruch) | | |
| | Bruchkühltemperatur: 30,7° C | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 32,7° C (7) | | |
| | Presse: 1 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 32,1° C (6) | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 32,0° C (7) | | |

| | | | |
|------------|---|--|--|
| Messung 3: | Abgefüllter Käsefertiger: 7 (8 ist neuer Bruch) | | |
| | Bruchkühltemperatur: 30,4° C | | |
| | Nachwärmtemperaturen: 32,6° C (8) | | |
| | Presse: 2 | | |
| | Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2 | | |
| | Temperatur und KF 1.Pressreihe: 32,0° C (7) | | |
| | Temperatur und KF letzter Pressreihe: 32,1° C (8) | | |